

Zum Lernen geht es nach Sizilien



Die neuen Fachkräfte in den gastronomischen Berufen haben gute Berufsaussichten, denn Fachkräfte sind knapp.

Foto: Burghardt

HILDESHEIM. Das Hotel- und Gaststättengewerbe beklagt einen Mangel an Fachkräften. Deshalb haben die Auszubildenden in den gastronomischen Berufen, die jetzt ihre Lehre erfolgreich beendet haben, gute Aussichten auf einen Job. In feierlichem Rahmen wurden sie im Hotel Zum Osterberg vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses, Reiner Althaus, freigesprochen, erhielten ihre Gesellenbriefe und von den Klassenlehrern der Walter-Gropius-Schule, Rafael Meyer und Birgit Preuß, die Berufsschulzeugnisse.

Für herausragende schulische Leistungen mit einem Notendurchschnitt von 1,3 und 1,6 wurden der Koch Marcel Rüdiger (Zum Rotdorn) sowie die Hotelfachfrauen Cornelia Huwald (Zum Osterberg), Charlotte Nitsch und Collin Spintig (beide Relexa) mit Buchpreisen ausgezeichnet.

Die 35 freigesprochenen Auszubildenden teilen sich auf in die Berufe Koch (11), Fachkraft im Gastgewerbe (6), Hotel- (11) und Restaurantfachleute (7). Ihnen allen bescheinigte Meyer eine hohe Motivation. Birgit Preuß sagte in Anspielung auf den Unterricht zum Thema Wein: „Der Jungwein ist gewonnen. Wie gut oder weniger gut es jetzt mit Ihnen weitergeht, liegt ganz in Ihrer Hand, denn Sie selber sind der Kellermeister Ihres Lebens.“ Die kommissarische Schulleiterin Christel Huhn ergänzte: „Sie gehen als gut ausgebildete Fachkräfte in die Berufswelt.“ Agnes Hofherr vom Hotel Van der Valk bat im Namen aller Ausbildungsbetriebe: „Bleiben Sie ihrem Beruf treu.“

Was die neuen Fachkräfte drauf haben, bewiesen sie bei einem Bankett mit Gästen im Anschluss an die Prüfung im Lehrrestaurant der Walter-Gropius-Schule. Fachkundig eingedeckte Tische, freundlicher Service und wohlschmeckende Menüs erfreuten die Gäste. Auf eine Besonderheit wies Rafael Mey-

er hin. Zum ersten Mal waren Prüfungsteilnehmer dabei, die sowohl in Frankreich als auch auf Sizilien jeweils fünf Wochen das EU-Auslandspraktikum „Leonardo da Vinci Mobilität“ absolviert hatten. Der Berufsschullehrer hofft, dass auch im nächsten Jahr einige Auszubildende im Rahmen des Projekts „Europa an einem Tisch“ diese Möglichkeit erhalten und ein Praktikum in Spanien absolvieren können.

■ Die Prüfung zum Koch haben bestanden: Daniel Aschmoneit (Noah), Caroline Blank (extern), Marvin Hoffmann (Itzumer Pass), Sven Jahn (Ameos), Christian Jordan (Lechstedter Obstweinschänke), Sara Ringeltaube (Seniorenzentrum Leinetal), Marcel Rüdiger (Zum Rotdorn), Joschka Rutha (Lampes Hotel, Grünenplan), Jan Schablow (NIL im Museum), Dennis Schirmer (Van der Valk), Miriam Schmidt (Pötchen Peine).

■ Als Fachkräfte im Gastgewerbe empfehlen sich: Benjamin Bayer (extern), Andrea Duarte Traebecke (DAX Bierbörse), Volkan Gönen (extern), Dominik Horn (Zum Silberfund), Tatjana Korchova (India Haus), Svenja Papke (Handwerkskammer).

■ Künftig sind als Hotelfachleute tätig: Ann-Christin Bode (Berghölzchen), Michael Herwig (Novotel), Carolin Holzinger (Novotel), Cornelia Huwald (Zum Osterberg), Chantal Kahmann (Lechstedter Obstweinschänke), Charlotte Nitsch (Relexa), Janine Reckstadt (Berghölzchen), Lamer Saltau (extern), Sandra Schuttwolf (Bürgermeisterkapelle), Collin Spintig (Relexa), Ahmet Yilmaz (Berghölzchen).

■ Als Restaurantfachleute freuen sich auf Gäste: Milica Djuricic (Berghölzchen), Lisa Fieberg (Noah), Dogan Gülden (Zum Maigrafen), Sulamith Löper (Söhrer Forsthaus), Solveig Neumann (Van der Valk), Angelika Pniok (Van der Valk), Alexander Tobolkin (Knochenhauer-Amtshaus). bd